

# + MASTER NUTRITION ET SCIENCES DES ALIMENTS

**INSA**  
HAUTS-DE-FRANCE

## MAÎTRISE DE LA QUALITÉ ET DES RISQUES POUR LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

### OBJECTIF DE LA FORMATION

Les cadres formés possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments et du management de l'agroalimentaire. La formation s'articule autour du projet permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la démarche qualité, de l'ingénierie de production, de conception, de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés. Les étudiants mettent en oeuvre, lors de leur démarche projet, une stratégie de travail collaboratif permettant d'appréhender le travail en équipe indispensable au processus d'amélioration des entreprises.

Stage obligatoire en formation initiale : 4 mois en master 1 et 6 mois en master 2

Formation possible en alternance (rythme bi-hebdomadaire) :

+ Master 1 : lundi et mardi en CFA, du mercredi au vendredi en entreprise

+ Master 2 : lundi au jeudi (1 semaine /2) en entreprise  
et du jeudi (1 semaine /2) au vendredi en CFA



### Régime(s) d'études

FI / FA / FC / CP\*

### + Accès à la formation

BAC +3 ou équivalent

### + Candidater

Master 1 : [monmaster.gouv.fr](http://monmaster.gouv.fr)

Master 2 : eCandidat UPHF



### Lieu de la formation

+ Centre Universitaire de Cambrai



### Contact

[master-sv@uphf.fr](mailto:master-sv@uphf.fr)

\* FI : Formation initiale / FC : Formation continue /  
FA : Formation par apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation



ÉTUDES  
EN FRANCE



**INSA**

INSTITUT NATIONAL  
DES SCIENCES  
APPLIQUÉES  
HAUTS-DE-FRANCE



## PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Biochimie alimentaire
- Normes / qualité
- Technologies alimentaires
- Organisation et gestion de la production
- Sécurité industrielle
- Formulation de produit alimentaire
- Physique des changements d'état
- Hygiène et sécurité alimentaire - conditionnement emballage
- Management de la qualité industrielle
- Sécurité / environnement
- Gestion des risques
- Alimentation durable
- Gestion de projets
- Marketing
- Instrumentation sur les lignes de production
- Conception et réalisation d'unités industrielles de production
- Management et ressources humaines
- Conception de nouveaux produits alimentaires
- Anglais

## ET APRÈS

### Secteurs visés :

- Agro-alimentaire • Distribution • Groupes de restauration collective
- Industrie pharmaceutique / cosmétique • Conseil / études / audit • Administration d'état
- Associations • Structures de formation et de recherche

### Métiers visés :

- Responsable qualité, hygiène, sécurité sanitaire et environnement • Responsable de production agro-alimentaire • Responsable sécurité industrielle • Hygiéniste • Responsable des achats, approvisionnements, logistique • Responsable de laboratoire • Chargé de projet en I&D et R&D
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires, auditeur junior • Cadre technique de l'industrie pour le contrôle-qualité, l'assurance qualité, le management de la qualité • Chargé d'études des organismes institutionnels

## ACCÉDER À LA FORMATION

### 1. CANDIDATER

- Admission en Master 1 : les démarches sont à réaliser sur [monmaster.gouv.fr](http://monmaster.gouv.fr)
- Admission en Master 2 : les démarches sont à réaliser sur [candidature.uphf.fr/ecandidat](http://candidature.uphf.fr/ecandidat)
- Pour toute personne n'ayant pas le diplôme requis : possibilité de validation des acquis professionnels et personnels (VAPP) pour accéder à la formation ou de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour obtenir tout ou partie du diplôme.  
Contact : [formation.continue@insa-hdf.fr](mailto:formation.continue@insa-hdf.fr)
- Pour les étudiants internationaux hors UE : [pastel.diplomatie.gouv.fr](http://pastel.diplomatie.gouv.fr)

### 2. S'INSCRIRE ADMINISTRATIVEMENT

En ligne sur [inscription.uphf.fr](http://inscription.uphf.fr)

### 3. S'INSCRIRE PÉDAGOGIQUEMENT

Auprès du secrétariat pédagogique.

*Mon Master* →



*eCandidat* →

